

# *Gulf Cooperation Council*

## EDICT OF GOVERNMENT

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 2128 (2011) (Arabic): A blend of sweetened condensed skimmed milk and vegetable fat (Draft Standard)



BLANK PAGE



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية  
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع: نهائي

GSO/FDS 252 / 2011  
CAC 252 /2006

خليط الحليب منزوع الدسم المكثف المحلى والدهن النباتي  
A blend of sweetened condensed skimmed milk and  
vegetable fat

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية خليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

ICS: 67.100

## تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم ( 5 ) " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية " بتبني مواصفة الكودكس رقم ( CAC ٢٥٢:٢٠٠٦ ) " خليط الحليب منزوع الدسم المكثف المحلى والدهن النباتي " والتي أصدرتها المنظمة الدولية للتقييس وتمت ترجمتها إلى اللغة العربية دون إدخال أية تعديلات فنية عليها. وقامت دولة قطر بإعداد مشروع هذه المواصفة .

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة قياسية خليجية بلغتها الأصلية دون إدخال أية تعديلات فنية عليها وذلك في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( ) الذي عُقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م .

## Foreword

GCC Standardization Organization (GSO) is a regional Organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member states.

One of GSO main functions is to issue Gulf standards / Technical regulations through specialized technical committees (TCS).

GSO through the technical program of committee TC No. "5" Gulf technical committee for sector standards of food and an agricultural product "has adopted the Standard No (CAC 252:2006) "A blend of sweetened condensed skimmed milk and vegetable fat " issued by Codex alimentarius which has been translated into Arabic.

The Draft standard has been prepared by (State of Qatar).

This standard has been approved as a Gulf Technical regulation by GSO Board of Gulf Technical regulation by GSO Board of Directors in its meeting No...../.....held on

/ / H, / / .

## خليط الحليب منزوع الدسم المكثف المحلى والدهن النباتي

### ١ - المجال :

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بخليط (مزيج ) الحليب منزوع الدسم المكثف المحلى والدهن النباتي ، بغرض الاستهلاك المباشر أو العمليات الإضافية الواردة في بند رقم ٣ في هذه المواصفة .

### ٢ . المراجع التكميلية :

- ١.٢ GSO / 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .
- ٢.٢ GSO / 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين عليها " .
- ٣.٢ GSO / 150 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية " .
- 4.2 GSO / 174 " الحليب الخام "
- ٥.٢ GSO /CAC 193 " الملوثات والسموم "
- ٦.٢ GSO / ٣٨٢,٣٨٣ " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الافات في المنتجات الزراعية والغذائية الجزء الأول والثاني " .
- ٧.٢ GSO / 839 " عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول اشتراطات عامة " .
- ٨.٢ GSO / ISO 988 " حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية " .
- ٩.٢ GSO / 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للأغذية - الجزء الأول " .

٣ . التعاريف : خليط الحليب منزوع الدسم المكثف والمحلى والدهن النباتي : منتج يتم إعداده بإعادة مزج مكونات الحليب وماء الشرب ، أو النزع الجزئي للماء مع إضافة السكر ، وإضافة دهن نباتي صالح للأكل ، أوخليط منها بحيث تكون مطابقة للمتطلبات التركيبية الواردة في الجزء ٤ من هذه المواصفة .

### ٤ . التركيب الأساسي وعوامل الجودة :

#### ١.٤ المواد الخام :

الحليب منزوع الدسم أو الحليب المجفف منزوع الدسم ، والمواد الصلبة غير الحليبية الأخرى ، ودهون، زيوت نباتية صالحة للأكل .

يسمح بمنتجات الألبان التالية لأغراض ضبط البروتين :

- رواسب الحليب : المنتج الذي يتم الحصول عليه بتركيز بروتين الحليب عن طريق الترشيح الفائق للحليب ، أو الحليب منزوع الدسم جزئياً أو الحليب منزوع الدسم .
- متخلل الحليب : يتم الحصول عليه بنزع بروتين الحليب ، ودهن الحليب سواء من الحليب أو الحليب منزوع الدسم جزئياً أو الحليب منزوع الدسم وذلك من خلال الترشيح الفائق .
- اللاكتوز : ( أيضاً لأغراض التحبيب ) .

٢.٤ المكونات المسموح بها :

- ماء الشرب .
  - سكر .
  - كلوريد الصوديوم و/أو كلوريد البوتاسيوم كبدايل للملح
- في هذا المنتج يكون السكر عموماً من نوع السكر لكن قد يستخدم مزيج من السكر وأنواع أخرى من السكر طبقاً للممارسات الجيدة للصناعة .

٣.٤ المواد المغذية المسموح بها :

بموجب القواعد العامة حول إضافة المغذيات الضرورية للأغذية يجب وضع التشريعات الوطنية اللازمة لبيان الحد الأعلى والحد الأدنى للفيتامينات D,A والمغذيات الأخرى ، حسب الضرورة وذلك وفقاً لحاجات كل دولة وكذلك المواد الممنوع استخدامها كمغذيات .

٤.٤ التركيب :

خليط الحليب المكثف المحلى منزوع الدسم والدهن النباتي :

الحد الأدنى للدهون الكلية m/m ٨%

الحد الأدنى للمواد الصلبة غير الدهنية m/m 20 %

الحد الأدنى لبروتين الحليب في المواد الصلبة غير الدهنية m/m 34%

خليط منخفض الدهون للحليب المكثف المحلى منزوع الدسم والدهن النباتي تحدد كمية السكر بواسطة الممارسة التصنيعية الجيدة إلى الحد الأدنى الذي يحافظ على نوعية المنتج والحد الأعلى الذي قد يؤدي إلى تبلور السكر .

أكثر من ١% وأقل من ٨%

الدهن الكلي

20 % m/m

الحد الأدنى للمواد الصلبة غير الدهنية

34% m/m

الحد الأدنى لبروتين الحليب في المواد الصلبة غير الدهنية

٥ . المضافات الغذائية :

يسمح فقط باستخدام المضافات الغذائية الواردة أدناه وبالمقادير المحددة لها :

INS no.	Name of additives	Maximum level
<b>Emulsifiers</b>		
322	Lecithins	Limited by GMP
<b>Stabilizers</b>		
331(i)	Sodium dihydrogen citrate	Limited by GMP
331(iii)	Trisodium citrate	Limited by GMP
332 (i)	Potassium dihydrogen citrate	Limited by GMP
332 (ii)	Tripotassium citrate	Limited by GMP
333	Calcium citrate	Limited by GMP
508	Potassium chloride	Limited by GMP
509	Calcium chloride	Limited by GMP
<b>Acidity regulators</b>		
170 (i)	Calcium carbonate	Limited by GMP
339 (i)	Monosodium orthophosphate	4 400 mg/kg , singly or in combination as phosphorous
339 (ii)	Disodium orthophosphate	
399(iii)	Trisodium orthophosphate	
340 (i)	Mono potassium orthophosphate	
340 (ii)	Dipotassium orthophosphate	
340 (iii)	Dipotassium orthophosphate	
341(i)	Monocalcium orthophosphate	
341(ii)	Dicalcium orthophosphate	
341(iii)	Tricalcium orthophosphate	
450 (i)	Disodium diphosphate	
450(ii)	Trisodium diphosphate	
450(iii)	Tetrasodium diphosphate	
450(v)	Tetrapotassium diphosphate	
450 (vi)	Dicalcium diphosphate	
450 (vii)	Calcium dihydrogen diphosphate	
451(i)	Pentasodium triphosphate	
451(ii)	Pentapotassium triphosphate	
452(i)	Sodium polyphosphate	
452(ii)	Potassium polyphosphate	
452(iii)	Sodium calcium polyphosphate	
452(iv)	Calcium polyphosphate	
452(v)	Ammonium polyphosphate	
500(i)	Sodium carbonate	Limited by GMP

500(ii)	Sodium hydrogen carbonate	Limited by GMP
500(iii)	Sodium sesquicarbonate	Limited by GMP
501(i)	Potassium carbonates	Limited by GMP
501(ii)	Potassium hydrogen carbonate	Limited by GMP
Thickeners		
407	Carrageenan and its Na,k,NH <sub>4</sub> , Ca,and Mg salts (including furcelleran )	Limited by GMP
407a	Processed Eucheuma seaweed	Limited by GMP

## ٦ . الملوثات :

يجب أن تتقيد المنتجات بهذه المواصفة بالحدود القصوى المسموح بها للمواد الملوثة وبالحدود القصوى لبقايا المبيدات الحشرية والأدوية البيطرية طبقاً □ للبنود التالية ٥.٢ ، ٩.٢ ، ٨.٢ ، ٦.٢ .

## ٧ . النظافة :

- أن يتم الإنتاج طبقاً □ للمواصفة المذكورة في بند ٢.٢ .
- أن يكون المنتج خالياً □ من منتجات الخنزير ومشتقاتها .
- أن يكون المنتج خالي من الترنخ ومن أية شوائب أو مواد غير مرغوبة .

## ٨ . البيانات الإيضاحية :

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البند 1.2 يجب أن يوضح على بطاقة المنتج البيانات التالية :

١.٨ اسم المادة المغذية يجب ان يكون :

- خليط الحليب المكثف المحلى أو منزوع الدسم والدهون النباتية ، أو
- المزيج منخفض الدهون للحليب المكثف المحلى منزوع الدسم والدهون النباتية ويمكن استخدام أسماء أخرى إذا سمحت تشريعات دولة البيع بالمفرق .

٢.٨ الإعلان عن محتوى الدهن :

يجب الإعلان عن محتوى الدهون بطريقة تكون مقبولة في بلد الاستهلاك النهائي

(أ) كنسبة بالكتلة أو بالحجم أو (ب) بالجرام في كل عبوة ، كما هو مقاس بالكمية في بطاقة العبوة .



توضع جملة بيانية على الملصق تفيد بوجود دهن نباتي صالح للأكل أو زيت نباتي صالح للأكل ويحسب مانقوضه الدولة التي يباع فيها المنتج ، يجب وضع اسم النبات الذي استخلص منه الدهن أو الزيت ، إما كجزء من اسم المادة الغذائية أو في جملة منفصلة .

٣.٨ الإعلان عن بروتين الحليب : يجب الإعلان عن محتوى البروتين بطريقة مقبولة في دولة الاستهلاك النهائي . إما (أ) كنسبة مئوية بالكتلة أو الحجم أو (ب) بالجرام في كل عبوة ، كما هو مقاس بالكمية على العبوة.

٤.٨ قائمة المكونات :

يتم الإعلان فقط عن منتجات الألبان المستعملة في ضبط البروتين .

٥.٨ بيان إرشادي :

يجب أن يوضح عبارة تشير إلى ضرورة عدم استعمال المنتج كبديل للتركيبات الخاصة بالرضع - مثلاً □  
" غير مناسب لرضع " .

٩ . طرق الفحص والاختبار :

- أخذ العينات : أنظر المواصفة الخليجية رقم GSO /569

- طرق الفحص والاختبار : أنظر المواصفة الخليجية رقم GSO /٥٧٠

المصطلحات الفنية :

Milk retenate

رواسب الحليب

Milk permeate

مخلل الحليب

## References

المراجع :

- 1- Codex Stan 252-2006 : “ Codex standard for a blend of sweetened condensed skimmed milk and vegetable fat .”

